

# Les recettes du fournil

## La tarte aux fraises



**Ma recette pour une tarte de 8 personnes (diamètre de 28cm) :**

Pâte sucrée 400 grammes ([la recette complète ici](#))

- Beurre froid 120 grammes
- Sucre glace 80 grammes
- Farine 200 grammes
- Poudre d'amande 20 grammes
- Sel 2 grammes
- Œuf 50 grammes

Crème pâtissière environ 350 grammes ([la recette complète ici](#))

- Lait 250 grammes
- Sucre 60 grammes
- Amidon de maïs (maizena) 25 grammes
- Œufs 50 grammes (environ 1oeufs)
- Vanille 1/4 gousse (selon votre goût)

# Les recettes du fournil

## La tarte aux fraises



### Procédé :

**Préparer votre crème pâtissière et votre pâte sucrée.** Réservez-les au frigo.

Beurrez votre moule pour que la pâte adhère bien au moule avant cuisson et se décolle bien après cuisson.

Étalez votre pâte sucrée jusqu'à environ 3 millimètres afin de pouvoir la mettre dans votre moule (ce que l'on appelle foncer le moule). Piquez à l'aide d'une fourchette le fond de la tarte. Cuissez la tarte 15/20 minutes (jusqu'à une jolie coloration brune homogène). Laissez refroidir votre fond de tarte puis démoulez le.

Étalez votre crème pâtissière dans le fond de pâte sucrée.

Placez les fraises coupées en deux en cercles concentriques (le dos de la fraise vers le haut) et une fraise entière posée debout au centre. Vous pouvez saupoudrer avec un peu de sucre glace au dernier moment et rajouter quelques demies fraises par-dessus.

### Pour ceux qui veulent aller encore plus loin voici un petit peu d'explications techniques :

Lors du fonçage de votre moule, faites attention à bien descendre votre pâte dans l'angle du moule et de bien épouser le moule. Cela évitera à votre pâte de se déformer à la cuisson.

Mélanger la crème pâtissière au fouet pour la lisser avant de la mettre dans le fond de tarte.

Vous pouvez laver les fraises à l'eau froide mais surtout **n'enlevez pas le pédoncule** (la queue) avant. Vous enlèveriez tout le goût de vos fraises.

À la place du sucre glace vous pouvez le remplacer par un nappage que vous aurez fait soit du commerce. (si vous voulez une recette demandez le moi dans les commentaires)